



## Appetizers

<b>Lentegroenten</b>	22
daslook, morieljes, Boeren Goudse Oplegkaas	
<b>Aardpeer</b>	22
groene tomaat, kaki, citroen	
<b>Schelpdieren</b>	22
bimi, bloedsinaasappel, tomatenolie	
<b>Witte asperge</b>	22
hollandaise, lievevrouwebedstro, druif	
<b>Zeekat</b>	24
spitskool, gochujang, guanciale	
<b>Zoete aardappel</b>	26
runderhart, suya, jus de veau	
<b>Aubergine</b>	27
munt, tempeh, zwarte knoflook	

## Bites

Gillardeau oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Beignet, vijg, Oudwijker Fiore	6
Eendenhart-anticucho, tamarinde, limoen	7
Noordzeekrab, mierikswortel, aardappel	8



## Chef's Menu

Lentegroenten - daslook - morieljes

Schelpdieren - bimi- bloedsinaasappel

Witte asperge - hollandaise - lievevrouwebedstro \*

Zeekat - spitskool - gochujang \*\*

Zoete aardappel - runderhart - suya \*

Kreeft - jus van geroosterde kip - cassia

Magnolia - doperwt - kiwi

4 gangen (*alleen lunch*) 90

6 gangen 120 \*

extra gang 24 \*\*

wijnarrangement 63 / 95 \*

soft pairing 40 / 60 \*

## Vuurspecialiteiten

**Zeebaars** 42  
gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus

**Kreeft** 55  
jus van geroosterde kip, cassia, shokupan

**Dry-aged Simmentaler ribeye** 300g 86  
geserveerd met béarnaisesaus

## Desserts

**Magnolia** 18  
doperwt, kiwi, citroenmelisse

**Cookies & cream** 22  
Alpaco Ecuador 70%, chocolate chip cookie

**Île flottante** 16  
kaffirlimoen, citroen, yuzu

**Kaasplateau** 19,5  
selectie van drie